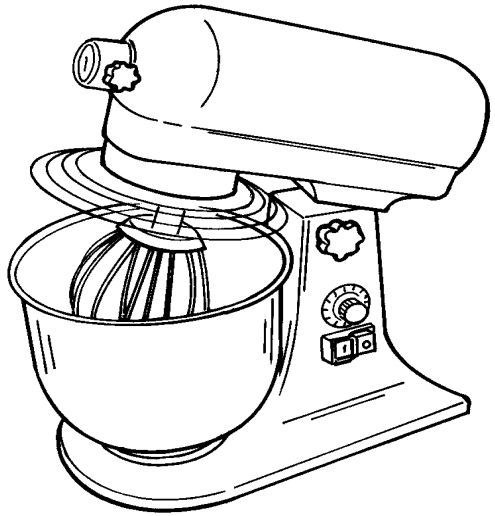
MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA USO Y MANTENIMIENTO



Decora®
l'arte di decorare con dolcezza

BATIDORA lt. 7 - 9275000

INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado para ofrecer al cliente toda la información de la máquina y las normas de fabricación aplicadas, así como la operación y el mantenimiento que le permiten utilizar de la mejor manera la máquina, manteniendo su eficacia en el tiempo.

ÍNDICE DE CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA pág.4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA
1.2.1 - Dispositivos de seguridad mecánicos
1.2.2 - Dispositivos de seguridad eléctricos

1.3- DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
1.3.1 - Descripción general
1.3.2 - Características de construcción
1.3.3 - Composición de la maquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pág.7
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ..

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pág.8
3.1 - TRANSPORTE DEL EQUIPO
3.2 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - INSTALACIÓN pág.9
4.1 - CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE
4.3 - CABLEADO
4.3.1 - Placa del sistema eléctrico
4.4 - CONTROL DE LAS OPERACIONES

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pág. 11
5.1 - CONTROLES
5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

CAP. 6 - LIMPIEZA DE RUTINA pág. 12
6.1 - GENERALIDAD
6.2 - PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DE LA MAQUINA

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pág. 14
7.1 - GENERALIDAD
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

7.3 - CUCHILLOS

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO pág. 14
8.1 - PUESTA FUERA DE FUNCIONAMENTO
8.2 - ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

Lea cuidadosamente las instrucciones de este manual antes de utilizar el dispositivo.
Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el enchufe de la máquina de la red eléctrica.
Cuando se trabaja en el mantenimiento o la limpieza de la unidad (y por lo tanto vienen eliminadas las protecciones de seguridad), evaluar cuidadosamente los riesgos residuales.
Durante el mantenimiento o limpieza para tener su mente enfocada en las operaciones en curso compruebe regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o de otra manera no saludable es un peligro eléctrico grave.
Si el aparato muestra un mal funcionamiento, se recomienda no usarlo y no intervenir directamente para las reparaciones; pero por favor llamar al "Centro de Servicio".
No utilice la máquina para productos congelados, productos con los huesos y productos distintos de alimentos.
No intentas poner sus manos u otros objetos en el contenedor con la máquina en acción.
El fabricante no es responsable en los siguientes casos:

- La máquina està manipulada por personal no autorizado;
- Las herramientas son sustituidas por otros componentes no originales;
- No se siguen las instrucciones del manual;
- Las superficies de la máquina se tratan con productos inadecuados.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MAQUINA

1.2.1 - Seguridades mecanicas

En cuanto a la seguridad mecánica, la máquina descrita en este manual, cumple con las directivas **CEE 2006/42.**

1.2.2 - Seguridades eléctricas

Con respecto a la seguridad eléctrica, la máquina descrita en este manual cumple con las Directivas de la **CEE 2006/95, 2004/108.**
La máquina se proporciona por tanto de micro que provoca su parada en caso de levantamiento de la cabeza superior (véase la figura N ° 1.);
Aunque el dispositivo está equipado con las medidas reglamentarias para las protecciones eléctricas y mecánicas (tanto durante la operación que durante la limpieza y mantenimiento), todavía hay RIESGOS RESIDUEALES no ser completamente eliminados, mencionadas en la presente manual bajo ADVERTENCIA. Se refieren al peligro de magulladuras al limpiar la máquina y los accesorios.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - Descripción general

La batidora ha sido diseñada y construida con el propósito expreso de homogeneizar, emulsionar, montar alimentos como los huevos, la harina, la crema, y que no sean particularmente fuertes o consistentes, y ademàs garantizar:

- máximo uso seguro, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene gracias a una cuidada selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y con la eliminación de bordes en las partes de la máquina que entran en contacto con el producto, con el fin de obtener una limpieza completa y fácil, así como la facilidad de desmontaje;
- máximo rendimiento;
- robustez y la estabilidad de todos los componentes;
- silenciosa;
- manejabilidad

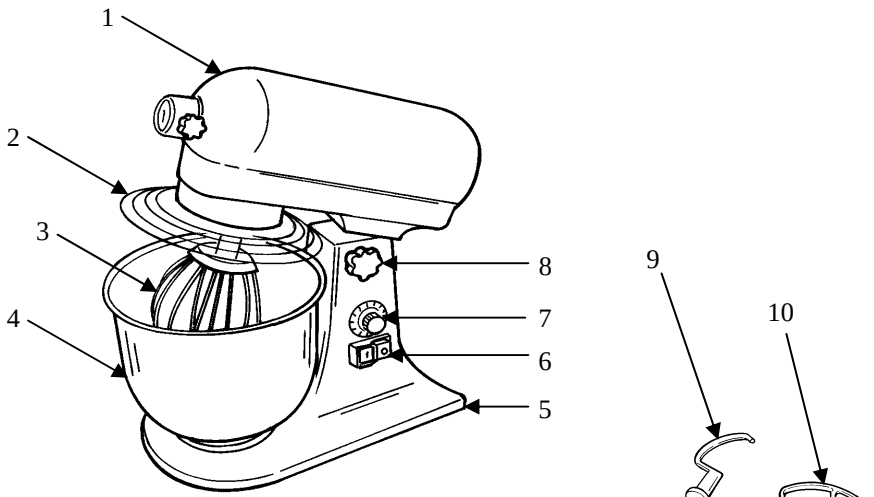
1.3.2 - Características de construcción

La Batidora se constituye con los siguientes materiales:

- cuerpo de aluminio pintado;
- tanque de acero inoxidable fácilmente desmontable;
- utensilios de acero inoxidable y aluminio;
- rejilla de protección en acero cromado.

1.3.3 - Composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina

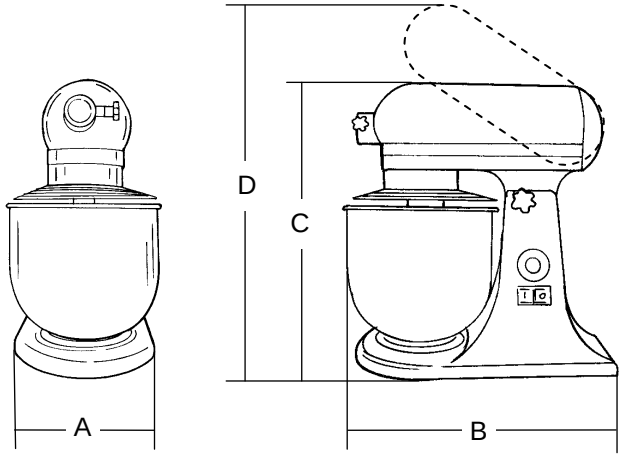


LEYENDA:

1	*Testa superior*	*6*	*0/I*
2	*Rejilla de protección*	*7*	*Variator de velocidad*
3	*Látigo*	*8*	*Perilla de fijación cabeza*
4	*Bañera*	*9*	*Gancho*
5	*Base*	*10*	*Espátula*

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...



Modello	**u.m.**	**7 lt.**
Anchura A	**mm**	240
Profundidad B	**mm**	410
Altura C	**mm**	425
Altura max D	**mm**	540
Capacidad del tanque	**l.**	7
lVueltas látigos	**g/1'**	75 - 660
Motor	**W**	280
Suministro	**-**	230V/50Hz
Peso Neto	**kg**	18

ADVERTENCIA: **Las características eléctricas para el que la máquina se ha diseñado, se muestran en una placa en la parte posterior de la máquina; véase la conexión antes de realizar 4.2 Conexión eléctrica.**

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (véase la Fig. N ° 3)

La batidora sale de nuestro almacén cuidadosamente embalado; el paquete incluye:
a) una caja de cartón fuerte;
b) la máquina;
c) el presente manual;
d) el certificado de conformidad.

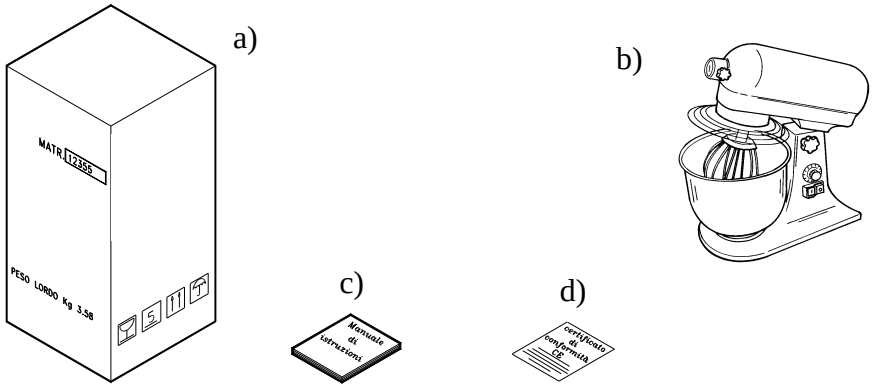


FIG. n°3 - Descripción del paquete

3.2 - ELIMINACIÓN DEL EMPAQUE

Las piezas del embalaje (cartón, correas de plástico) se clasifican como residuos sólidos urbanos; estos pueden ser eliminados sin dificultad.
Si la máquina está instalada en los países donde hay reglas especiales, la eliminación de estos materiales tien que respetar las normas y leyes vigentes.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - 4.1 - CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA

El plano de apoyo contra el que se encuentra,la máquina debe tener en cuenta de las medidas indicadas en la tabla (véase cap. 2), y tener una dimension de apoyo adecuada, debe estar bien nivelada, seca y suave, resistente y estable.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE

La máquina está equipada con un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm^2; longitud de 1,5 m y un enchufe "SHUKO".

4.3 - CABLEADO

4.3.1 - Esquema de conexiones

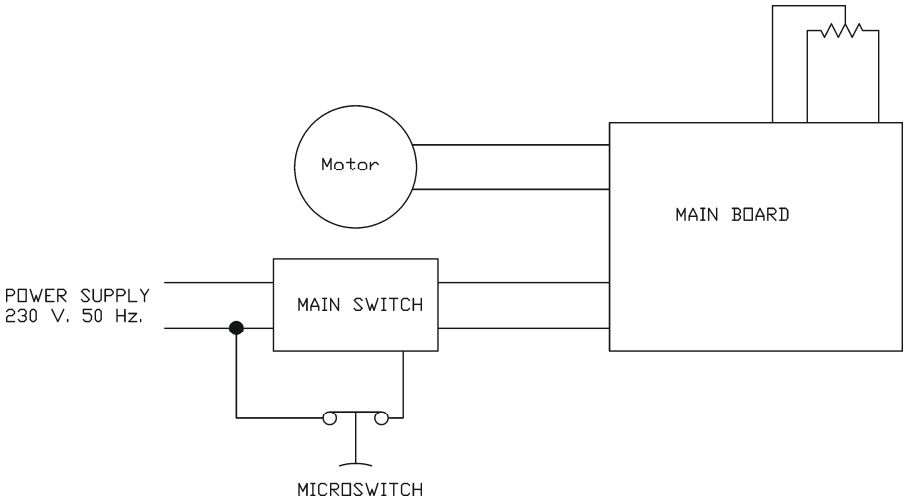


FIG. n°5 - Diagrama de cableado

4.4 - CONTROL DE LAS OPERACIONES (Fig. N ° 1)

Antes de la prueba del aparato, asegúrese de que:

1. El tanque de procesamiento está completamente asentado;(Fig. N ° 1 - ref 4)
2. Las herramienta s(Fig. N ° 1 - ref.3) están instaladas correctamente;
3. Hay accesorios libres dentro del tanque (Figura N ° 1 - 4 ref.);
4. Que la red (Figura N ° 1 -. Rif.2) presente una protección adecuada a la zona de trabajo.

El procedimiento es el siguiente:

1. Acciona la Batidora pulsando el botón de inicio “I” y luego el botón de parada “0”;

2. Controlar la rotación de la herramienta y cambiar la velocidad girando el mando del variador (FIG.n # 6 - ref.1);

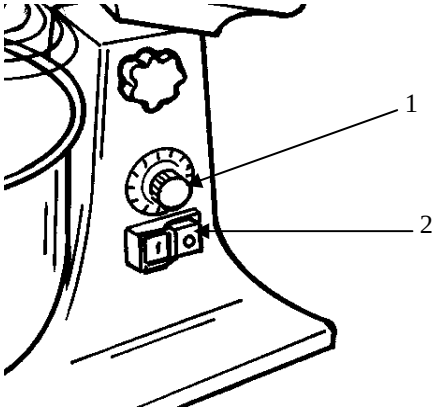
3. Comprobar si al levantar la cabeza (Figura N ° 1 -. ref.1) el dispositivo deja de funcionar.

.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - CONTROLES

Los controles se colocan en el cuerpo de la máquina como se muestra en la siguiente figura.



1 - accionamiento de velocidad variable
2 - I/O

FIG. n°6 - Posizione dei comandi

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

Los bienes a ser procesados se cargan en el motor del tanque que no está funcionando, ponendo cui dado a la herramienta.

N.B:¡No introducir sólidos!
Cualquier adición, durante el proceso se debe hacer solamente después de que el motor se detuvo.

El procedimento es el siguiente:

1. Levante el cabezal del mecanizado;
2. (ADVERTENCIA) poner el producto en el tanque y prestar atención a las herramientas;
3. Asegúrese de que el tanque esté insertado correctamente;
4. Baje el cabezal de mecanizado en la posición de trabajo;
5. Tomar una posición correcta para evitar accidentes: el cuerpo debe ser perpendicular a la superficie de trabajo; (véase figura n ° 7). Las manos no deben obligar a los componentes de la máquina o dificultar los movimientos de la misma.
6. En cualquier caso, no apoyarse en la máquina para evitar la adopción de

tales posiciones que implican un contacto directo con la máquina;

7. arrancar la máquina presionando el "I"
8. Si es necesario aumentar la velocidad girando el mando del accionamiento de velocidad variable;
9. al final de mecanizado llevar el mando del accionamiento de velocidad variable a “0”, por lo tanto parar la maquina accionando el botón de parada "0";

10. Levante el cabezal de mecanizado, a continuación, quitar la bañera con precaución.

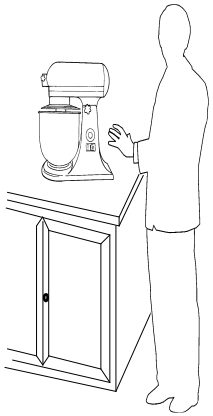


FIG. n°7 - Posición correcta

CAP. 6 - LIMPIEZA DE RUTINA

6.1 - GENERALIDAD

Si aconseja de lavar las componentes desmontables de la unidad antes de la primera utilización, siguiendo las instrucciones de abajo.

- La limpieza de la máquina es una operación a realizar después de cada uso.
- La limpieza debe ser extremamente precisa para las piezas de la máquina que entran en contacto directo o indirecto con los alimentos a procesar.
- La máquina no se debe limpiar con limpiadores de alta presión o chorros de agua, sino con agua y detergente neutro. No se deben utilizar herramientas, pinceles y otros dispositivos que podrían dañar la superficie de la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

a) desconectar el cable de alimentación de la red para aislar completamente la maquina de la planta;

b) Llevar a “0” el variador de velocidad.

6.2 - PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

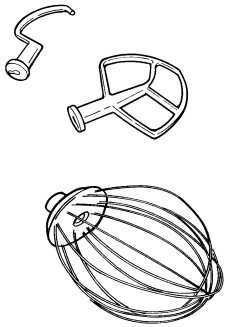
6.2.1 - Limpieza de las herramientas y de la bañera

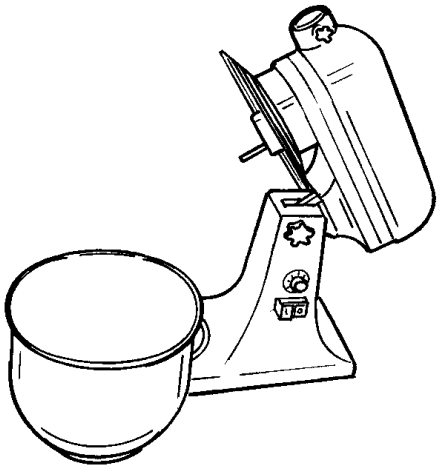
Para la limpieza de la s herramientas es necesario:

a) Retirar el tanque del cuerpo de la máquina;

b) Desmontare la herramienta poniendo mucha PRECAUCION al contacto con los

cuchillos.
Después de eliminar los componentes, limpiarlos con agua tibia y detergente suave. El tanque y el soporte de la herramienta se deben lavar con agua caliente y detergentes cad avez que no tienen que ser inutilizados;
ATENCIÓN! No lave ninguna parte de la batidora en el lavavajillas.





6.2.2 - limpieza general
NB.: Desconecte el cable de alimentación.
El lavado del cuerpo de la máquina
se puede funcionar con un detergente neutro y un paño humedecido enjuagado con frecuencia con agua tibia.
Después secar a fondo todas las piezas.

FIG. n°8 - Vista general de la máquina

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDAD

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento es necesario: desconectar el cable de alimentación de la red para aislar la máquina completamente del resto del sistema.

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el "CENTRO DE SERVICIO".

7.3 - HERRAMIENTAS

Si las herramientas no deben trabajar el producto adecuadamente, llame al "CENTRO DE SERVICIO”

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - FUERA DE SERVICIO

Si por alguna razón usted decide sacar la máquina, asegúrese de que nadie pueda usarlo: **desconectar las conexiones eléctricas**.

8.2 - ELIMINACIÓN

Después de la fuera de servicio, la máquina se puede eliminar de forma segura. Para desmontar correctamente la máquina, dirigirse a un centro especializado, prestando atención a los materiales utilizados para los diversos **componentes (ver cap. 1 par. 3.2).**

8.3 - RAEE Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos

En virtud del artículo 13 del Decreto Legislativo 25 de julio 2005 n.151 "Aplicación de la 2002/95 / CE, 2002/96 / CE y 2003/108 / CE relativa a la restricción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctrios y electrónicos, así como la eliminación de residuos ".

El símbolo del contenedor cruzado en el aparato o en su embalaje indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de otros residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de la vida se organiza y gestiona por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo debe ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que ha adoptado para permitir la recogida selectiva de final de la vida.

Apropiada recogida selectiva para la posterior expedición del producto fuera de servicio para el reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente ayuda a prevenir el impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud y promueve la reutilización y / o reciclaje de los materiales que componen el maqinario.

La eliminacion ilegal del producto por el propietario implica la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la ley.

KARMA SRL
VIA STEFANO BRUN 8
84131 SALERNO
ITALY
tel.: +39 089337110—fax: +39 0895223929
PI: 05441361002
www.decora.it
info@decora.it

CENTRO DE SERVICIO
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO
KARMA SRL
VIA STEFANO BRUN 8
84131 SALERNO
ITALY
tel.: +39 089337110—fax: +39 0895223929
PI: 05441361002
www.decora.it
info@decora.it